



Encimera a gas

Manual de uso y cuidado

Modelo
EGP604EEI

Lea cuidadosa y completamente
este manual

PM01



Antes de dejar la fábrica, este aparato ha sido probado y puesto a punto por personal experto y especializado a fin de obtener los mejores resultados de funcionamiento. Toda reparación o ajuste posterior tendrá que ser realizado con el mayor cuidado y atención. Por este motivo recomendamos dirigirse siempre al Concesionario que ha efectuado la venta o a nuestro Centro de Asistencia más cercano, especificando el tipo de inconveniente y el modelo del aparato.

Hay que recordar además, que las refacciones originales se encuentran sólo en nuestros Centros de Asistencia Técnica.

No se desentienda de los residuos del embalaje, tanto por la seguridad de los niños como por la conservación del medio ambiente enviándolos a un centro de recogida diferenciada.

El símbolo  en el producto o en su embalaje indica que este producto no se puede tratar como desperdicio doméstico normal. Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje. Al asegurarse de que este producto se deseche correctamente, usted ayuda a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si no se manipula de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto.

Indice

ADVERTENCIAS GENERALES	3
Instrucciones de operación	
Partes principales del aparato	4
Quemadores a gas	5
Placas eléctricas	6
Mantenimiento y limpieza	7
Instrucciones de instalación	8
Ubicación	8
Conexión de gas	8
Conexión eléctrica	9
Adaptación a distintos tipos de gas	10
Regulación de los mínimos	11
Instrucciones de empotre	12
Servicio Mabe	19
Certificado de garantía	20

Estimado cliente, le agradecemos por haber elegido nuestro producto. El uso de este aparato es fácil; antes de instalarlo o utilizarlo sin embargo, hay que leer atentamente este folleto. Aquí podrá encontrar las indicaciones correctas para la perfecta instalación, uso y mantenimiento.

Advertencias generales

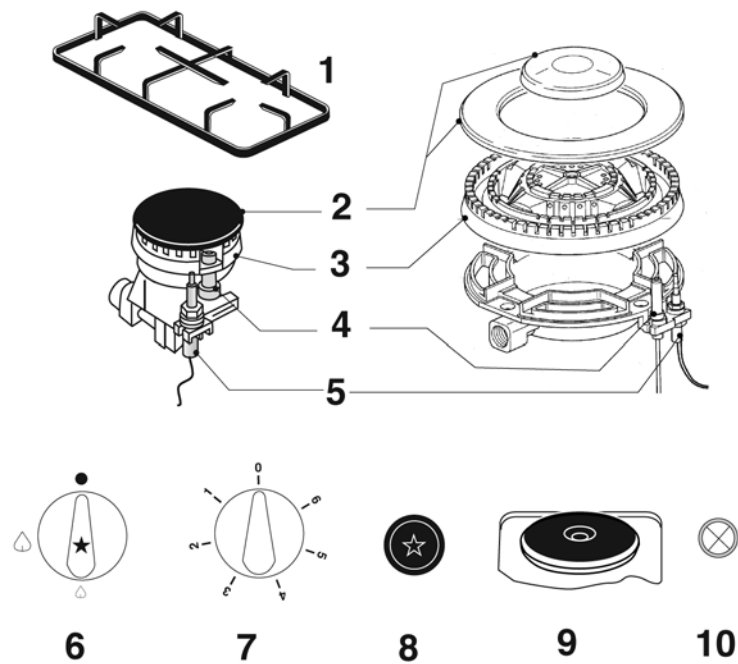
- Es muy importante que este folleto de instrucciones se guarde junto con el aparato en caso de que pase a otra persona.
- Este aparato ha sido concebido para ser usado en un ambiente doméstico y de modo no profesional. Debe ser utilizado por personas adultas y conscientes; por lo tanto se recomienda no permitir que se acerquen niños para jugar con el aparato. Durante su uso, las partes frontales a las cuales se tiene acceso podrían calentarse sensiblemente.
- Vigile a los niños y personas no autosuficientes durante el uso del aparato, para que no toquen superficies calientes y no estén cerca del aparato encendido.
- La instalación eléctrica y de gas del aparato tiene que ser ejecutada por instaladores competentes y calificados que conozcan las normas de instalación vigentes.
- Antes de alimentar el aparato, asegúrese de que esté correctamente regulado para el tipo de gas disponible (véase el apartado correspondiente).
- Antes de ejecutar el mantenimiento o la limpieza, desconecte el aparato del suministro de energía y espere a que se enfríe.
- Al encender los quemadores, asegúrese de que la flama sea siempre regular. Antes de retirar los trastes de la parrilla, apague los quemadores.
- El cable de alimentación del aparato (en algunos modelos) no debe ser reemplazado por el cliente. Para reemplazarlo hay que dirigirse exclusivamente a personal calificado.
- El uso de los aparatos a gas produce calor y humedad en el local de instalación. Asegúrese pues de que exista una buena ventilación del local, manteniendo abiertas ventanas o instalando una campana de aspiración con conducto de evacuación.
- El uso prolongado de los aparatos a gas puede necesitar una ventilación suplementaria (apertura de una ventana o aumento de la aspiración forzada).
- Tenga cuidado de no colocar sobre los quemadores o placas eléctricas, trastes que tengan fondo inestable o deformado para evitar accidentes por vuelco o desbordamiento de líquido.
- En caso de que se apague accidentalmente un quemador, cierre el botón de mando e intente de nuevo después de un minuto.
- Para las posibles intervenciones de reparación, dirigirse siempre a un Centro de Asistencia Técnica autorizado y exija refacciones originales. Las reparaciones efectuadas por personal no competente pueden ocasionar daños.
- En algunos modelos existe la posibilidad de instalar un capelo (opcional).
- En caso de usar un capelo de cristal tenga cuidado de cerrarlo solamente cuando los quemadores y/o las placas eléctricas se hayan enfriado. Utilice el capelo sólo como función protectora de la encimera y no para otras finalidades.
- Antes de abrir el capelo, seque cualquier derrame de líquidos.
- Estas instrucciones son válidas únicamente para los países de destino cuyos símbolos aparecen tanto sobre la portada como en el aparato.
- Este aparato no debe encenderse por medio de un timer externo o un sistema separado de mando a distancia.

Este aparato cumple con las siguientes directivas:

- 2004/108/CE (compatibilidad electromagnética)
- 89/109/CE (sustancias alimenticias)
- 90/396/CE (aparatos de gas)
- 2002/96/CE (WEEE)
- 2006/95/CE (baja tensión)

Instrucciones de operación

Descripción de las partes principales del aparato



- | | |
|---|---|
| 1. Rejilla | 7. Botón mando placas eléctricas |
| 2. Tapa | 8. Interruptor de encendido separado (en algunos modelos) |
| 3. Rompellamas | 9. Placa eléctrica (en algunos modelos) |
| 4. Bujía de encendido (para versión con encendido) | 10. Piloto funcionamiento placas eléctricas |
| 5. Válvulas de seguridad (para versiones con válvula de seguridad) | |
| 6. Perilla de encendido y regulación del quemador (*interruptor encendido en el botón en algunos modelos) | |

En la zona de mandos de la encimera se encuentran los dispositivos y los botones para el funcionamiento de los quemadores de gas y/o las placas eléctricas.

Funcionamiento quemadores de gas

Los botones para la regulación de los quemadores se pueden girar en el sentido contrario a las agujas del reloj desde la posición de cierre hasta la posición de mínimo suministro y viceversa en el sentido opuesto (coloque el índice en correspondencia con la posición que desee):

- = sin suministro de gas
- △ = máximo suministro de gas
- △ = mínimo suministro de gas

Encendido de los quemadores

Para encender los quemadores, en los modelos dotados de dispositivo eléctrico de encendido, hay que oprimir el botón y luego llevarlo a la posición de suministro máximo. En las versiones con botón de encendido por separado, basta con pulsar dicho botón y al mismo tiempo oprimir y girar la perilla correspondiente al quemador seleccionado hasta llevarla hasta la posición de suministro máximo. En el caso de las versiones sin encendido eléctrico (o a causa de falta de energía eléctrica) hay que efectuar las operaciones descritas acercando al quemador una flama (en ese caso tenga mucho cuidado para no quemarse). Para los modelos equipados con válvula de seguridad, mantenga el botón oprimido unos 3 a 4 segundos hasta

que el dispositivo mantenga automáticamente encendida la flama. La válvula de seguridad interviene en caso de apagado accidental de las flamas bloqueando el suministro del gas (por ejemplo por corrientes de aire, derrame de líquidos, etc.). De cualquier modo, el dispositivo de encendido no tiene que ser accionado por más de 15 segundos. En caso de apagado accidental de un quemador o de que no se haya logrado encender, cierre la perilla de mando y repita el encendido después de 1 minuto por lo menos. Una vez encendido, regule la flama de acuerdo con sus necesidades. Para interrumpir la alimentación de gas, gire la perilla en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición "●".

Consejos para el uso de los quemadores de gas

Para obtener menor consumo de gas y un mejor rendimiento se aconseja utilizar trastes de diámetro adecuado a los quemadores evitando que la flama sobresalga del fondo de las mismas (consulte la tabla de trastes apropiados).

Utilice solamente cacerolas con fondo plano. Se aconseja también, que tan pronto como

un líquido comience a hervir, regule la flama a un nivel inferior y suficiente para mantener el hervor.

Cuando se cocina con grasas y aceites, ponga mucho cuidado puesto que éstos al sobrecalentarse pueden incendiarse.

Asegúrese de que los contenedores no rebozen de los bordes del plano y que no invadan la zona de controles de la encimera.

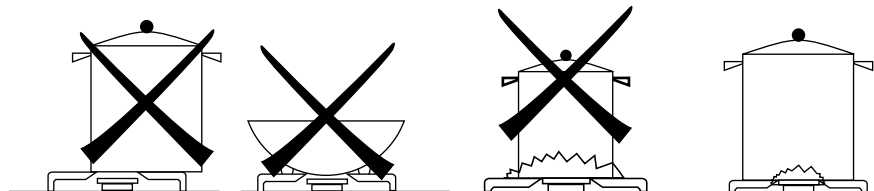


Tabla de trastes apropiados (usar cacerolas con fondo plano)

Queimadores (cotas tapa) mm	Ø mín. traste (mm)	Ø máx traste (mm)
Auxiliar (Ø = 55)	90	160
Semirápido (Ø = 75)	150	260
Rápido (Ø = 100)	210	270
Corona triple (Ø = 132)	130	180
Especial para pescado (235 x 60)	310 x 140	460 x 230

Funcionamiento de las placas eléctricas

Algunos modelos están equipados con una o más placas eléctricas. Estas placas pueden ser de tipo normal, rápido o automático. Los últimos dos tipos se distinguen por tener un sello rojo en el centro (rápidas) y un disco en el centro (automáticas).

Sobre la base de las necesidades de cocción, las placas se pueden regular, girando las perillas correspondientes en el sentido de las agujas del reloj o en el contrario, en 6 posiciones además del 0. Las posiciones marcadas con el índice numérico más alto corres-

ponden al máximo suministro de calor (véase tabla). En las placas rápidas y automáticas, una vez alcanzada la temperatura seleccionada, un termostato reduce automáticamente la potencia y la placa funciona intermitentemente obteniendo de esta manera una temperatura constante para seguir la cocción.

El piloto colocado en la zona de mandos indica la operación de las placas eléctricas.

Consejos para el uso de las placas

Para que las placas eléctricas tengan una duración mayor y para obtener un mayor ahorro de energía, se aconseja usar solamente trastes con fondo plano y de diámetro no inferior al de las placas.

Hay que evitar que los líquidos que hierven se derramen de los trastes sobre las placas.

No dejar las placas encendidas sin trastes encima o con trastes vacíos y no utilizarlas para calentar el ambiente.

Encienda las placas solamente después de colocar los trastes sobre ellas.

Recordar que las placas una vez apagadas, siguen estando calientes durante un rato más.

	Calentar		Cocer		Asar/freír	
Placas eléctricas normales y protegidas	1	2	3	4	5	6

Mantenimiento y limpieza

Evitar la limpieza con chorro de vapor.

Antes de cualquier tipo de operación, desconecte el aparato del suministro de energía eléctrica. Se aconseja que se laven las partes esmaltadas con agua templada y detergente. No use productos abrasivos. Lavar frecuentemente los rompellamas de los quemadores con agua hirviendo y detergente removiendo con mucho cuidado las incrustaciones que pueden tapan la salida de las flamas. Enjuague bien con agua las partes de acero inoxidable y seque con un paño suave. Para la limpieza de la encimera utilice esponjas o trapos poco húmedos. Una cantidad excesiva de agua podría entrar en las partes interiores estropeando las partes eléctricas.

Las rejillas de la encimera se pueden lavar en lavavajillas.

Para las manchas persistentes utilice detergentes normales no abrasivos, productos específicos que se pueden encontrar en el comercio, o bien un poco de vinagre caliente.

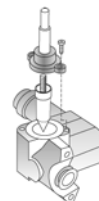
Limpie la encimera de cristal con agua caliente evitando el uso de trapos ásperos. No use estropajos de alambre, hojas de acero y ácidos.

Para prevenir dificultades de encendido, limpie a menudo las bujías de encendido (cerámica y electrodo).

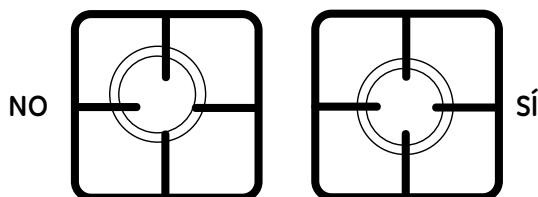
Para la limpieza de las placas eléctricas utilice un trapo húmedo y engrase las placas ligeramente con un poco de aceite cuando la placa aún está templada.

Periódicamente o, si nota que las perillas oponen resistencia a la rotación, pida a personal especializado la lubricación de las llaves de paso.

Diríjase también al personal calificado para remediar otras anomalías que se pudiesen presentar durante el uso.



IMPORTANTE: SI RETIRA LOS QUEMADORES PARA SU LIMPIEZA, ANTES DE ENCENDERLOS, ASEGÚRESE DE QUE TODAS LAS PARTES SE HAYAN COLOCADO EN SU POSICIÓN CORRECTAMENTE. SE RECOMIENDA DESPUÉS DE HABER RETIRADO LAS REJILLAS PARA SU LIMPIEZA Y/O MANTENIMIENTO, VERIFICAR LA PRESENCIA DE LOS TOPES DE GOMA Y REINSTALAR LAS REJILLAS DE MANERA ESTABLE Y CENTRADA EN SUS POSICIONES CORRECTAS.



Instrucciones de instalación

Ubicación

Este artefacto no está conectado a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión.

El aparato puede ser instalado y funcionar solamente en lugares permanentemente ventilados de acuerdo con las prescripciones de las normas vigentes.

La corriente natural de aire tiene que llegar por vía directa a través de aberturas permanentes en las paredes del local que hay que ventilar que den al exterior o bien por medio de conductos de ventilación individuales o colectivos ramificados.

Las aberturas de ventilación tienen que prever una sección útil de por lo menos 100 cm² y no deben ser obstruidas accidentalmente (protección con rejillas o redes metálicas).

Para los aparatos que no tienen válvula de seguridad en la encimera, las secciones de las aberturas tienen que ser el doble con un mínimo de 200 cm².

La corriente de aire se puede obtener también indirectamente desde locales adyacentes al de la instalación, siempre y cuando es-

tos locales estén dotados de ventilación directa, que no sean ambientes con peligro de incendio o destinados a dormitorio.

La corriente de aire entre el local adyacente y el local de instalación tiene que producirse libremente por medio de aberturas permanentes (que se pueden obtener ampliando oportunamente la rendija entre la puerta y el suelo).

El local de instalación tiene que prever un sistema de evacuación de los humos de combustión hacia el exterior que se puede obtener por medio de una campana o de un electroventilador que intervenga al encenderse el aparato.

Conexión del gas

El aparato debe conectarse a la red del gas o a la bombona según las prescripciones de las normas vigentes y después de asegurarse de que ha sido regulado para el tipo de gas a disposición.

El aparato está predispuesto para funcionar con el gas previsto por la etiqueta de calibrado colocada tanto en el embalaje como en la parte trasera del aparato.

En el caso de que el tipo de gas disponible no corresponda con el de la predisposición del aparato, hay que substituir los inyectores correspondientes (incluidos) teniendo cuidado de colocar la nueva etiqueta de calibrado (incluida) y eliminando la antigua.

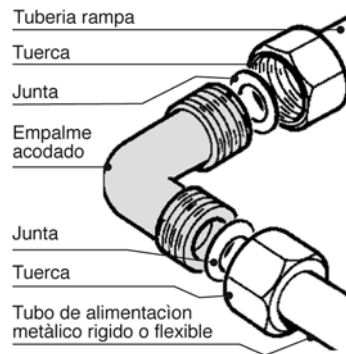
Para cumplir con estas operaciones, el instalador calificado tiene que atenerse a las indicaciones que figuran en la sección "Adaptación a los distintos tipos de gas".

Para que el funcionamiento sea más seguro, asegúrese de que la presión de alimentación tiene en cuenta los valores indicados en la "Tabla de las características de los quemadores e inyectores".

Si el aparato está alimentado con gas líquido de bombona, asegurarse de que el regulador de presión de la bombona cumpla con las normas vigentes.

Es obligatorio ejecutar la conexión con el suministro de gas por medio de tubo metálico rígido (cobre o acero) o bien por medio de tubo flexible de acero inoxidable de pared continua, a fin de no provocarle esfuerzos de ningún tipo al aparato.

El tubo de entrada del gas en el aparato se presenta con una tuerca terminal a la que se conecta el empalme acodado (incluido; rosca 1/2 gas macho) orientable de acuerdo con las exigencias de instalación. En la parte opuesta del empalme acodado hay que conectar el tubo de alimentación metálico rígido o flexible (de una longitud máxima de 2 m). No olvide instalar en los dos extremos del empalme acodado las juntas de sellado incluidas. En caso de desmontaje y nuevo montaje de estas partes, substituir taxativamente las juntas con otras nuevas.



Una vez instalado el aparato, asegúrese de que el tubo del gas no quede aplastado o estropeado por partes móviles.

Importante: Una vez completada la instalación, asegúrese de que sea perfecta el sellado de todos los empalmes utilizando para ello una solución jabonosa y nunca una flama.

Conexión eléctrica

Los aparatos están provistos de cable de alimentación tripolar y están predispuestos para funcionar con corriente alterna, con tensión adecuada a la carga que indica la

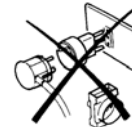
placa de característica del producto unida al producto. El conductor a tierra del cable se distingue por su color amarillo/verde.

Conexión del cable de alimentación a la red eléctrica

Instale al cable de alimentación una clavija adecuada a la carga que indica la placa de características del producto. En el caso de que conecte la encimera directamente a la red (cable sin clavija), será necesario colocar antes un interruptor omnipolar de capacidad adecuada, con una apertura mínima entre contactos de 3 mm (el interruptor no debe desconectar el cable de conexión a tierra). Antes de conectarlo a la red eléctrica comprobar que:

- El contador eléctrico, la válvula de protección, la línea de alimentación y la toma de corriente puedan soportar la carga máxima requerida (ver la placa de características).

- La instalación de alimentación esté provista de una conexión a tierra, conforme a las normas vigentes.
- Después de haber instalado el producto, se pueda acceder fácilmente al enchufe, a la toma y al interruptor omnipolar.
- Una vez realizada la conexión a la red eléctrica, comprobar que el cable de alimentación no esté en contacto con partes que puedan sufrir recalentamientos.
- No utilizar reductores, derivadores, adaptadores etc., ya que podrían provocar recalentamientos o quemaduras.



En el caso de instalación sobre un horno de empotrar, la conexión de los dos aparatos tiene que ser ejecutada por separado para facilitar la extracción de los aparatos y por razones de seguridad eléctrica.

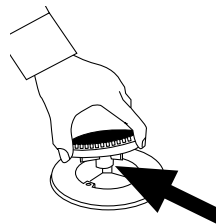
El fabricante no responderá de daños directa o indirectamente causados por una instalación incorrecta. Por lo tanto es necesario que las operaciones relativas a la instalación y a la conexión eléctrica las realice personal calificado siguiendo las normas locales y generales vigentes.

Adaptación a distintos tipos de gas

El aparato ha sido predispuesto para un tipo determinado de gas, para adaptarlo a otro tipo de gas (véase la etiqueta tanto en el embalaje como en el fondo del aparato) hay que efectuar las siguientes operaciones:

- Retirar las rejillas
- Extraer las tapas y rompellamas
- Utilizando una llave de tubo de 7 mm destornillar y retirar los inyectores
- Substituir los inyectores (incluidos) con los correspondientes al gas disponible (véase la tabla de características de los quemadores e inyectores).
- Reinstalar las distintas partes ejecutando a la inversa las operaciones descritas, y substituyendo la etiqueta de calibrado anterior con la nueva (incluida).

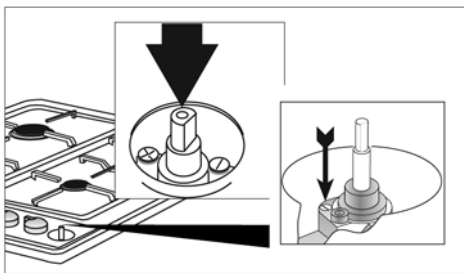
En el caso de que la presión del gas empleado sea diferente (o variable) con respecto a la prevista, hay que instalar en la tubería de entrada un regulador de presión adecuado conforme a las normas vigentes.



Regulación de los mínimos

La regulación de la flama en el caudal reducido se ejecuta en la fábrica. Después de substituir inyectores o en condiciones particulares de presión de la red, puede ser necesario ejecutar otra regulación del mínimo. Las operaciones necesarias para efectuar esa operación son las siguientes:

- Encender el quemador.
- Girar la perilla hasta la posición de mínimo.
- Extraer la perilla (y la junta, si hay).
- Introducir un destornillador de corte de dimensiones adecuadas y actuar sobre el tornillo de regulación que se encuentra en el interior o al lado de la varilla de la llave de paso hasta obtener una flama pequeña regular.
- Reinstalar la perilla y girarla rápidamente desde la posición de máximo hasta la de mínimo revisando que la flama del quemador no se extinga.
- En el caso de quemadores equipados con válvula de seguridad, asegúrese de que la regulación obtenida sea suficiente para mantener el calentamiento del termopar. Si no es así, aumente adecuadamente el mínimo.



Las operaciones descritas arriba se pueden efectuar fácilmente cualquiera que sea el posicionamiento o la fijación de la encimera en el mueble.

LOS QUEMADORES NO NECESITAN NINGUNA REGULACION DEL AIRE PRIMARIO.

Tabla de características de los quemadores y boquillas
CAT. II 2H3 +

Quemador (cotas tapa en mm)	By Pass 1/100 mm	Potencia térmica (*) (kW)		Gas líquido		Gas natural	
		Nominal	Reducida	Caudal (g/h) G30-G31	inyector 1/100 mm	Caudal (l/h) G20	inyector 1/100 mm
Rápido (Ø = 100)	44	3	0,9	218-214	85	286	115
Semirápido (Ø = 75)	34	1,75	0,6	127-125	65	167	95
Auxiliar (Ø = 55)	29	1	0,45	73-71	50	95	69
Corona triple (Ø = 132)	64	3,6	1,6	262-257	95	343	130
Especial para pescado (235 x 60)	55	3	1,3	218-214	85	286	122

Presión de alimentación nominal (mbar) G30 = 28 - 30
(1 mbar ? 10,197mm H₂O) G31 = 37 G20 = 20

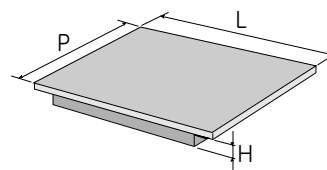
(*) = Con gas seco y con poder calorífico superior (Hs) a 15°C y 1013,25 mbar

Instrucciones de empotre

El aparato es de clase 3, o sea que puede ser instalado con una sola pared lateral (a la izquierda o derecha de la encimera) de altura superior a la encimera y colocada a una distancia mínima como muestra la figura.

Se puede empotrar en cualquier mueble cuyas paredes resistan una temperatura superior en 65°C a la temperatura ambiente (UNI EN 30-1-1 e/o CEI EN 60335-2-6).

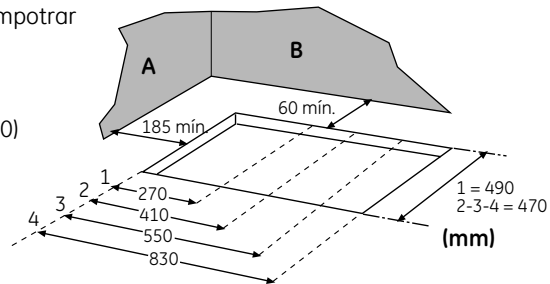
Encimera serie	L (mm)	P (mm)	H (mm)	
			Acero esmaltado	Cristal
30	290	510	30	-
45	440	500	30	-
60	585	500	30	47
71	710	500	30	47
90	885	500	30	47



Dimensiones abertura espacio para empotrar

1. Encimeras serie 30 cm (270x490)
2. Encimeras serie 45 cm (410x470)
3. Encimeras serie 60 y 71 cm (550x470)
4. Encimeras serie 90 cm (830x470)

A. Posible pared lateral
B. Posible pared trasera



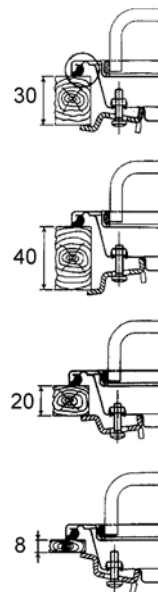
Evite instalar el aparato cerca de materiales inflamables (p. ej. cortinas, estropajos, etc.)

Las dimensiones de las aberturas para empotrar se muestran en la figura junto con las distancias mínimas que hay que tener en cuenta entre el espacio de empotrar y las posibles paredes laterales y trasera.

Encimeras de acero o chapa esmaltada

- Coloque la junta de sellado (incluida) en el perímetro de la encimera, teniendo cuidado de que los extremos coincidan sin superponerse.
- Introduzca la encimera en la abertura para empotrar teniendo cuidado de que quede centrada.
- Fije la encimera contra el mueble con las abrazaderas de fijación.

La tracción de los tornillos bastará para cortar la junta de sellado a fin de que el exceso se pueda retirar fácilmente.

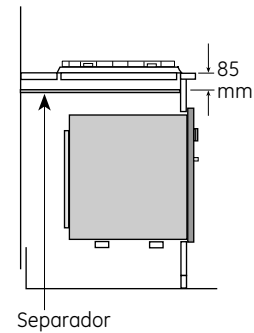


Encimeras de cristal

- (Sólo para planos de 71 cm) Acomode las dos bandas de aluminio (incluidas) a lo largo de los bordes laterales del espacio para empotrar (470 mm).
- Coloque la junta de sellado (incluida) en el perímetro de la encimera, teniendo cuidado de que los extremos coincidan sin superponerse.
- Introduzca la encimera en la abertura del mueble teniendo cuidado de que quede centrada.
- Fije la encimera en el mueble con las abrazaderas de fijación.

⚠ ADVERTENCIAS:

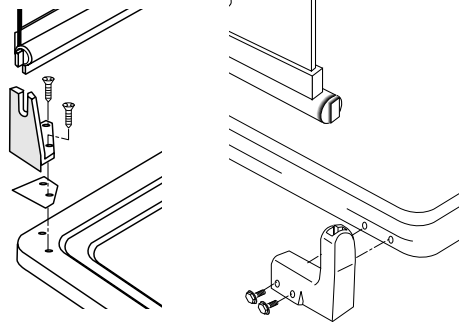
- LA POSIBLE PRESENCIA DE UN MUEBLE POR ENCIMA DE LA ENCIMERA TIENE QUE PREVER UNA DISTANCIA MÍNIMA DESDE LA CUBIERTA DE 600 mm
- PARA IMPEDIR SOBRECALENTAMIENTOS, INCLUSO CUANDO NO HAY UN HORNO POR LA PARTE INFERIOR, ES NECESARIO INSTALAR UN SECTOR DE SEPARACIÓN, AL MENOS DE LA MISMA DIMENSIÓN QUE LA ABERTURA PARA EL EMPOTRE.



Montaje de un capelo

En algunos modelos hay la posibilidad de instalar un capelo (opcional). Para fijarlo contra la encimera hay que trabajar de la siguiente manera o seguir las instrucciones incluidas con el capelo.

- Colocar en la parte taladrada posterior de la encimera los soportes derecho e izquierdo interponiendo la junta correspondiente.
- Bloquear dichas partes en la encimera utilizando los tornillos (en las versiones esmaltadas no exceder la torsión de los tornillos).
- Insertar el capelo en los soportes.



Especificaciones de su encimera

Fabricante	NARDI
Denominación comercial	Encimera a gas
Alimentación eléctrica	220 V / 50 Hz / 0,1 W
Modelo	EGP604EEI
Tipo de gas y presión	Gas natural 1,84 kPa / Gas L.P. 2,75 kPa
Año y mes de fabricación	XXXX-XX
No. de serie	XXXXXXXX
País de fabricación	Italia
País de destino	Chile
Categoría	IL
Consumo calorífico nominal	8 kW
Consumo en g/h	581 g/h
Número de certificado	XXXXXXXXXXXX



Notas





Notas





Notas



serviciomabe

El especialista en línea blanca



Recuerde que su producto está respaldado por Servicio Mabe, empresa líder en servicio para línea blanca, donde siempre encontrará el trato amable de profesionales dispuestos a resolver cualquier falla en el funcionamiento de su producto.

Antes de solicitar un servicio de garantía:

- 1) Asegúrese de haber seguido las indicaciones de instalación, uso y cuidados que menciona el instructivo.
- 2) Localice y tenga a la mano su garantía debidamente sellada o bien la factura, nota o comprobante de compra. Este documento es indispensable para hacer válida la garantía.
- 3) Anote la marca, modelo y número de serie del producto y tenga a la mano papel y lápiz.
- 4) En el directorio anexo, localice el centro de servicio más cercano a su localidad y llame para reportar la falla que presenta el aparato.

Además de respaldar la garantía de su producto, Servicio Mabe le ofrece los siguientes servicios:

- Instalación de línea blanca.
- Reparaciones con cargo para aparatos fuera de garantía.
- Contratos de extensión de garantía.
- Contratos de mantenimiento preventivo.
- Venta de refacciones originales.

México, D.F. 01-55-5227-1000	Monterrey 01-81-8369-7990	Guadalajara 01-33-3669-3125
Argentina (5411) 4489.8900 Colombia Dentro de Bogotá (571) 423.3177 Fuera de Bogotá 01800.051.6223	Chile 600.364.3000 Costa Rica (506) 260.4307 (506) 260.4207 Ecuador 1800.73.7847	El Salvador (503) 294.1444 Guatemala (502) 5811.5990 y 5810.5266 Perú Número gratuito: (511) 0800.70.630 Venezuela (0501) 737.8475
Costa Rica Heredia, Los Lagos, 1 km. norte de Jardines del Recuerdo Tel.: 2277-2100 El Salvador San Salvador, Boulevard del Ejército Nacional, kilómetro 9 Ilopango Tel.: 2249-2211	Guatemala Ciudad de Guatemala, 44 Calle 16-46 Zona 12 Tel.: 2410-6201 / 2410-6202 Honduras San Pedro Sula, Cortes, 2 calle, 19 avenida noroeste, Parque Industrial confecciones el Barón, salida 10 a la Lima Tel.: 557-9822 / 557-9921	Nicaragua Managua, Barrio Campo Bruce, Antiguo Cine Salinas, 1 cuadra norte y 1 1/2 este Tel.: 249-7867 / 249-6952 Panamá Ciudad de Panamá, Avenida Domingo Díaz, corregimiento de Juan Díaz Tel.: 266-2222
Direcciones de instalaciones de Mabe/Atlas		
Mabe Guatemala 15 calle 3-20 zona 10, Centro Ejecutivo 7° nivel, Guatemala. Tel. (502) 2410-6223 Mabe Honduras Parque Industrial El Barón, 29 calle Nor-oeste 19 avenida, salida vieja a Lima edificio 8 local 9 y 10. San Pedro Sula, Honduras. Tel. (504) 5579822	Mabe Nicaragua Km 2 1/2 carretera norte edificio multicentro plaza norte modulo 4, Managua, Nicaragua. Tel. (505) 251-0750 Mabe Costa Rica 1 Km Norte de Jardines del Recuerdo, Heredia, San José, Costa Rica. Tel. (506) 2277-2000	Mabe Panamá Edificio Century Tower piso 9 oficinas 9-16, El Dorado, Panamá. Tel. (507) 260-7050 Mabe de El Salvador Boulevard de Ejército Nacional Km. 9 antiguo edificio Cetron, Ilopango, San Salvador, El Salvador. Tel. (503) 2501-6000

Centros de servicio México

• Acapulco Av. Costera Miguel Alemán #68 Frac. Las Playas 39390 Acapulco, Guerrero (01.744) 482.9044, 45 y 46.	• Guadalajara Calzada de las Palmas #130-C San Carlos 44600 Guadalajara, Jalisco (01.33) 3669.3125	• Monterrey Carretera Miguel Alemán km 5 Vista sol 67130 Cd. Guadalupe, N.L. (01.81) 8369.7990	• San Luis Potosí Manzana 10, Eje 128 s.n. Zona Industrial del Potosí 78395 San Luis Potosí, S.L.P. (01.444) 826.5686
• Aguascalientes Av. Aguascalientes #1119 Jardines de Bugambilias 20200 Aguascalientes, Ags. (01.449) 978.8870 y 8871	• La Paz Revolución #2125 entre Allende y B. Juárez Centro 23000 La Paz B.C. Sur (01.612) 125.9978	• Nuevo Laredo Guerrero # 2518 Local 3 Col. Juárez 88060 Nuevo Laredo, Tamaulipas (01.867) 714.9464	• Tampico Carranza # 502 Pte. Zona Centro 89400 Cd. Madero, Tamaulipas (01.833) 215.4067, 216.4666 y 216.2169
• Cancun Calle 12 Ote., Manzana 31 lote 14, Supermanzana 64 Centro 77500 Cancun, Quintana Roo (01.998) 880.0760, 0820 y 0965	• León Prolongación Juárez #2830-8, Plaza de Toros 37450 León, Guanajuato (01.477) 770-0003, 06 y 07	• Piedras Negras Daniel Farias # 220 Nte. Buenavista 26040 Piedras Negras, Coahuila (01.878) 783.2890	• Tijuana Calle 17 #217 Libertad Parte Alta 22300 Tijuana, B.C. (01.664) 682.8217 y 19
• Cd. Juárez Porfirio Díaz # 852 ExHipódromo 32330 Cd. Juárez, Chihuahua (01.656) 616.0418, 0453 y 0454	• Matamoros Porfirio Muñoz Ledo # 22 Magisterial Cebetis 87390 Matamoros, Tamaulipas (01.868) 817.6673 Fax: 817.6959	• Puebla Calle 24 Sur # 3532 (entre 35 y 37 Ote.) Col. Santa Mónica 72540 Puebla, Puebla (01.222) 264.3731, 3490 y 3596	• Torreón Blvd. Torreón-Matamoros #6301 Ote. Gustavo Díaz Ordaz 27080 Torreón, Coahuila (01.871) 721.5010 y 5070
• Cd. Victoria José de Escando #1730 Zona Centro 89100 Cd. Victoria, Tamaulipas (01.834) 314.4830	• Mérida Calle 22 #323 X 13 y 13a. Ampliación Cd. Industrial 97288 Mérida, Yucatán (01.999) 946.0275, 0916, 3090, 3428 y 3429	• Querétaro Av. 5 de Febrero # 1325 Zona Industrial Benito Juárez 76120 Querétaro, Qro. (01.442) 211.4741, 4697 y 4731	• Veracruz Carretera Veracruz - Medellín km 1,5 Las Granjas de la Botica 91967 Veracruz, Veracruz (01.229) 921.1872, 2253, 9931 y 9934
• Culiacán Blvd. E. Zapata #1585 Pte. Frac. Los Pinos 80120 Culiacán, Sinaloa (01.667) 717.0353, 0458 y 714.1366	• México D.F. Pro. Ings. Militares #156 San Lorenzo Tlaltenango 11210 México, D.F. (01.55) 5227.1000	• Reynosa Calle Dr. Puig # 406 entre Dr. Calderón y Dr. Glz. Col. Doctores 88690 Reynosa, Tamaulipas (01.899) 924.2254 y 924.6220	• Villahermosa Calle Carlos Green #119-C casi esq. con Av. Gregorio Méndez ATASTA 86100 Villahermosa, Tabasco (01.993) 354.7350, 7382, 7392 y 7397
• Chihuahua Av. de las Industrias # 3704 Nombre de Dios 31110 Chihuahua, Chihuahua (01.614) 413.7901, 7012 y 3693			

CERTIFICADO DE GARANTÍA

1 AÑO

CERTIFICADO DE GARANTÍA

1. COMERCIAL MABE CHILE LTDA. garantiza al comprador que el artefacto vendido ha sido revisado y comprobado su funcionamiento bajo condiciones normales de uso doméstico.
2. COMERCIAL MABE CHILE LTDA. se obliga durante el término de un año contado a partir de la fecha de compra de; producto a reparar sin costo alguno las fallas causadas por defectos de los materiales, componentes o por defectos de fabricación.

Para hacer uso de esta garantía el cliente debe contar con la boleta, factura de compra o la guía de despacho respectiva.

Para solicitar servicio por parte de COMERCIAL MABE CHILE LTDA., el cliente debe contactar nuestro call center al número 600-364-3000 o en el sitio Web www.serviciomabe.cl

Así mismo, COMERCIAL MABE CHILE LTDA. se entiende autorizada para efectuar una revisión técnica del artefacto previa a la orden de reparación y/o sustitución del mismo. En todo caso el comprador conviene expresamente en que la sustitución del artefacto solo se procederá en caso de que, a pesar de la intervención técnica autorizada, el defecto sea de tal naturaleza que no sea factible su reparación, a juicio de COMERCIAL MABE CHILE LTDA.

3. EXCLUSIONES DE GARANTÍA: Esta garantía no cubre los daños causados por mal trato, accidente, por transporte, uso diferente al indicado en las instrucciones de manejo, por causas de las condiciones ambientales en que se instale o daños por uso inapropiado de; artefacto. Tampoco cubre averías causadas por el empleo de energía eléctrica diferente a la especificada, daños causados por fluctuaciones de voltaje o ciclaje, o por causas fuera del control de COMERCIAL MABE CHILE LTDA. como corto circuito, sobrecargas accidentales en la línea de alimentación o sobrecargas por causa de descargas eléctricas, intervención técnica no autorizada, y en fin, cualquier otra causa semejante a las anteriores.
4. CANCELACION DE LA GARANTÍA: Este certificado quedará automáticamente cancelado por las siguientes causas:
 - a) Intervención técnica del artefacto por personas no autorizadas por COMERCIAL MABE CHILE LTDA., ya sea en la instalación o reparación de los productos que requieren ser intervenidos o abiertos para su correcto funcionamiento como son los equipos de Aire Acondicionado, Máquinas Lavadoras y Secadoras de uso comercial o Doméstico y cualquier producto comercializado por la compañía.
 - b) Por eliminación o modificación de los números de serie o la rotura de cualquier sello que el artefacto lleva.
 - c) Por la alteración o falsedad de la información suministrada en este certificado.
 - d) Por el vencimiento del término de vigencia de la garantía.
5. COMERCIAL MABE CHILE LTDA. no asumirá, ni autoriza asumir a su nombre otras obligaciones en relación con la venta de artefactos o cualquiera de sus partes, diferentes a las contempladas en este certificado.

ADVERTENCIA

Las visitas de nuestros técnicos por causas injustificadas, dan lugar al pago por parte del usuario del valor correspondiente al transporte y el tiempo del técnico. Rogamos por lo tanto, antes de solicitar un servicio, comprobar todos los puntos acerca del funcionamiento indicados en el manual de instrucciones.

mabe

